

H e f e n

Universal

Für alle Rebsorten

Anaferm 1 20-25 g/hl

Anaferm 5 20-25- g/hl

Für alle Hefen gilt:

Bei schwierigen Bedingungen sollten die Aufwandmengen auf bis zu 50 g/hl erhöht werden.

Weißweibereitung

Fasswein

Für alle weißen Rebsorten:

Anaferm 1 20-25 g/hl

Flaschenwein

Fruchtige Weißweine:

(alle hellen Burgunder, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerne, etc.)

Anaferm Classic 25 g/hl

Anaferm 4 20-25 g/hl

Kräftige Weißweine:

(alle hellen Burgunder, Chardonnay, etc.)

Anaferm Komplex 25 g/hl

Fruchtige Weißweine:

(Riesling, Elbling, Silvaner, etc.)

Anaferm Riesling 20-25 g/hl

Bukettsorten und edelsüße Weine:

Anaferm Primo 25 g/hl

Weine mit eigener Restsüße:

(zum Abstoppen)

Anaferm Exotic 25 g/hl

Weine mit vegetativen Aromen:

(*Sauvignon Blanc, Silvaner*)

Zymaflore VL3 25 g/hl

Rotweinbereitung

Für alle roten Rebsorten:

Anaferm Rot 20 g/hl

Fruchtige Rotweine:

Anaferm Frucht Rot 20 g/hl

Kräftige Rotweine:

Anaferm Komplex 20 g/hl

Weißherbst und Roséwein:

Für alle roten Rebsorten:

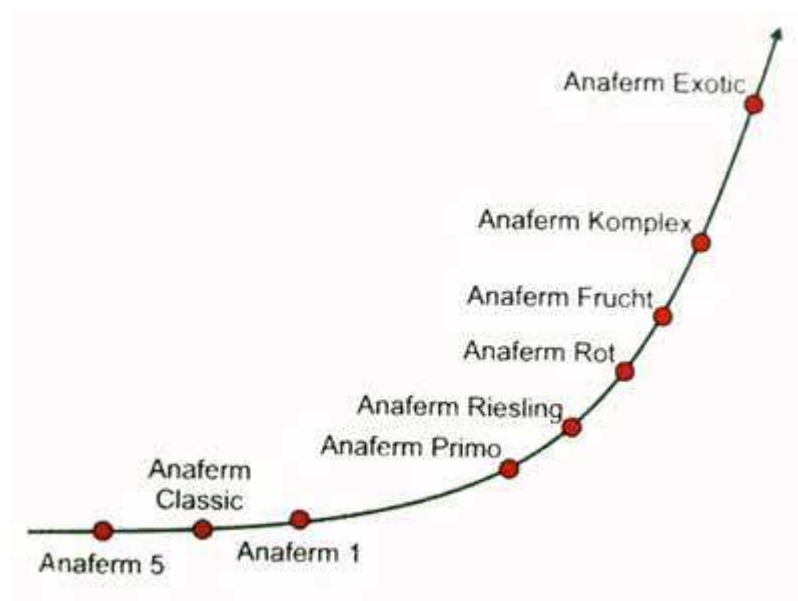
Anaferm Frucht Rot 25 g/hl

Endvergärung:

Für stecken gebliebene Weine:

Anaferm 5 30-50 g/hl

Gezielte Beratung bei [uns](#)



Nährstoffbedarf bei Hefen

Sektbereitung

Für die zweite Gärung:

Anaferm 4 25 g/hl

Aromaprofil Weißweihen

